

⑤ 日本国特許庁(JP)

⑥ 特許出願公開

⑦ 公開特許公報(A)

平1-139360

⑧ Int. Cl.

B 65 D 77/04

識別記号

庁内整理番号

E-8407-3E

⑨ 公開 平成1年(1989)5月31日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑩ 発明の名称 生菓子の包装方法

⑪ 特 願 昭62-269840

⑫ 出 願 昭62(1987)11月17日

⑬ 発 明 者 中 島 保 則 富山県東礪波郡福野町1633 合資会社中島菓子舗内

⑭ 出 願 人 合資会社中島菓子舗 富山県東礪波郡福野町1633

⑮ 代 理 人 弁理士 西 孝 雄

## 明 細 書

### 1. 発明の名称

生菓子の包装方法

### 2. 特許請求の範囲

菓子を紙を被(1)と透明カップ体(6)からなるケース(9)に1個宛収納する生菓子の包装方法において、前記ケースの紙を被(1)の上に脱酸素剤を封入した小袋(3)を添着し、この上に装飾シート(4)を貼いた菓子(5)を載せ、ケースのカップ体(6)を被せたあと該ケースごと透明プラスチックフィルム製の袋(9)に入れて該袋の口(10)をヒートシールすることを特徴とする、生菓子の包装方法。

### 3. 発明の詳細な説明

#### —産業上の利用分野—

この発明は、季節生菓子等の包装方法に関するもので、菓子を1個宛ケースに収納して包装する包装方法に関するものである。

#### —従来の技術—

菓子の包装方法には種々のものがあるが、特に

季節菓子等の高級生菓子の包装方法として、数巻板とこれに嵌められる透明プラスチック製ボックス体からなるケースを用い、該ケースに菓子を1個宛収納して包装することが従来から行われている。

一方、菓子の日保ちを良くする目的で脱酸素剤を用いることは従来から知られており、複数個の菓子を収納する密閉可能な板金製等の菓子箱の隅に脱酸素剤を封入した小袋を入れたり、該小袋を菓子箱に添着したり(例えば実案公開55-116988号公報参照)している。

#### —発明が解決しようとする問題点—

季節菓子等の高級生菓子は、高級であり且つ一般家庭で多数必要とするようなものでもないから、1個売りで販売されるのが普通であり、店頭で1個宛上記ケースに入れて陳列してあるものを包装紙等で包装して販売している。店頭に陳列されている間は、例えば陳列棚を掃除すること等によって菓子の鮮度を保つことができるが、一旦販売された後は、菓子が単に1個宛プラスチックケースに収納されているだけであるから、長期に渡って



湿度を維持することは困難であり、湿度は数日間しか湿度を維持することができない。従って、生葉子をそれを必要とする時の直前に購入されねばならず、購入者にとっては煩雑であり、また購入したものが予定外に死んでしまったときに次の機会まで保存することができないため、直ぐに食べたしあわねばならないという問題があった。

例え葉子を販売する際に湿度が客が要求した数だけ購入が可能な葉子の葉子箱に収納してそれに脱酸素剤などを入れて販売すれば、葉子が葉子箱に収納されている限りある程度の期間鮮度を維持することができるが、このような方法を採用しようとする、葉子箱に各種大きさの脱酸素剤を葉子箱を収納しておく必要があり、経済性に問題が生じ、また店舗で葉子箱等と葉子箱を収納する方法では、その脱酸素剤に問題があり、葉子箱と葉子箱との貼着部に様々な問題が存在しても脱酸素剤の効果が発揮されなくなる問題がある。

一 問題を解決するための手段 -

を製造することができるから、製造現場で上記包装を行っても、店舗における葉子の陳列や販売に支障が生ずることがなく、且つ販売した後の一般家庭での保存や食べる際などにおける取り扱いにも支障がない。

一 実施例 -

第1図は本発明の方法により包装された葉子の一実施例を示す斜視図、第2図ないし第6図は包装手順を示す斜視図である。

第2図に示す矩形の透明化ビニル製の敷き板1は、包装しようとする生葉子を一個ずつ並置する大きさに形成されており、この敷き板1の四隅部に脱酸素剤を封入した薄い小袋2を全周密着状態で添着する(第3図)。その上に葉柄やグラシン等の葉柄シート3を敷いた葉柄生葉子4を載せる(第4図)。そして透明化ビニル製の透明カップ体5を敷き板1に密着し、生葉子4をケース6内に収納する(第5図)。次にケース6ごと透明プラスチックフィルム製の袋7に入れ(第6図)、この袋7の口10をヒートシールして、ケース6ごと密封包装

する。そこでこの発明では、葉子5を個別収納する前記ケース6の敷き板1の上に脱酸素剤を封入した小袋2を添着し、この上に葉柄シート3(チャーク、グラシン等と呼ばれるもの)を敷いた葉子4を載せ、ケース6のカップ体5を密着させた透明プラスチックフィルム製の袋7にケース6ごと収納して袋7の口10をヒートシールにより密封することを特徴とする生葉子の包装方法を提案するものである。

一 作用 -

上記方法によれば、葉子5を簡単に一個ずつ個別包装することができる。且つその密封空間内に脱酸素剤が封入されるので、葉子5の腐敗や鮮度の低下をある程度の期間防止することができる。そして密封方法としてプラスチックフィルム製の袋7を用いてその袋7の口10をヒートシールにより密封する方法を採用しているため、葉子5の密封が完全にできる。また、葉子5の包装はあくまで一個の包装であり、ケース6の透明カップ体5及び透明プラスチックフィルム製の袋7を通して葉子5

する(第1図)。

この包装方法によれば、葉子5を収納したケース6を袋7に入れてその袋7の口10をヒートシールするという簡単な作業で生葉子5を完全に密封包装することができる。しかも密封された生葉子5は透明化ビニル製の透明カップ体5で保護され、更にこれを入れた袋7が透明プラスチックフィルムからなるものであるから、外観が上品で葉子の外観を損ねることがなく、取り扱い中に生葉子の形状が壊れることがない。そして葉子5を一個ずつ個別収納するケース6内に脱酸素剤が封入されるので、葉子5の腐敗や鮮度の低下をある程度の期間防止され、一個の取り扱いにも支障がない。

一 発明の効果 -

上記の発明の方法によれば、鮮度の落ちる生葉子5を完全に密封包装することができる。この密封空間内で脱酸素剤により鮮度が保たれるので、従来の期間しか保存できなかった高級生葉子などをある程度の長期間保存することが可能となり、1 販売の期間、販売、保存等の取り扱いにも支障



がなく、菓子の外観が視認できなくなるという問題を生じず、包装作業も簡便で且つそれに要する資材も安価で済むという効果がある。

#### 4. 図面の簡単な説明

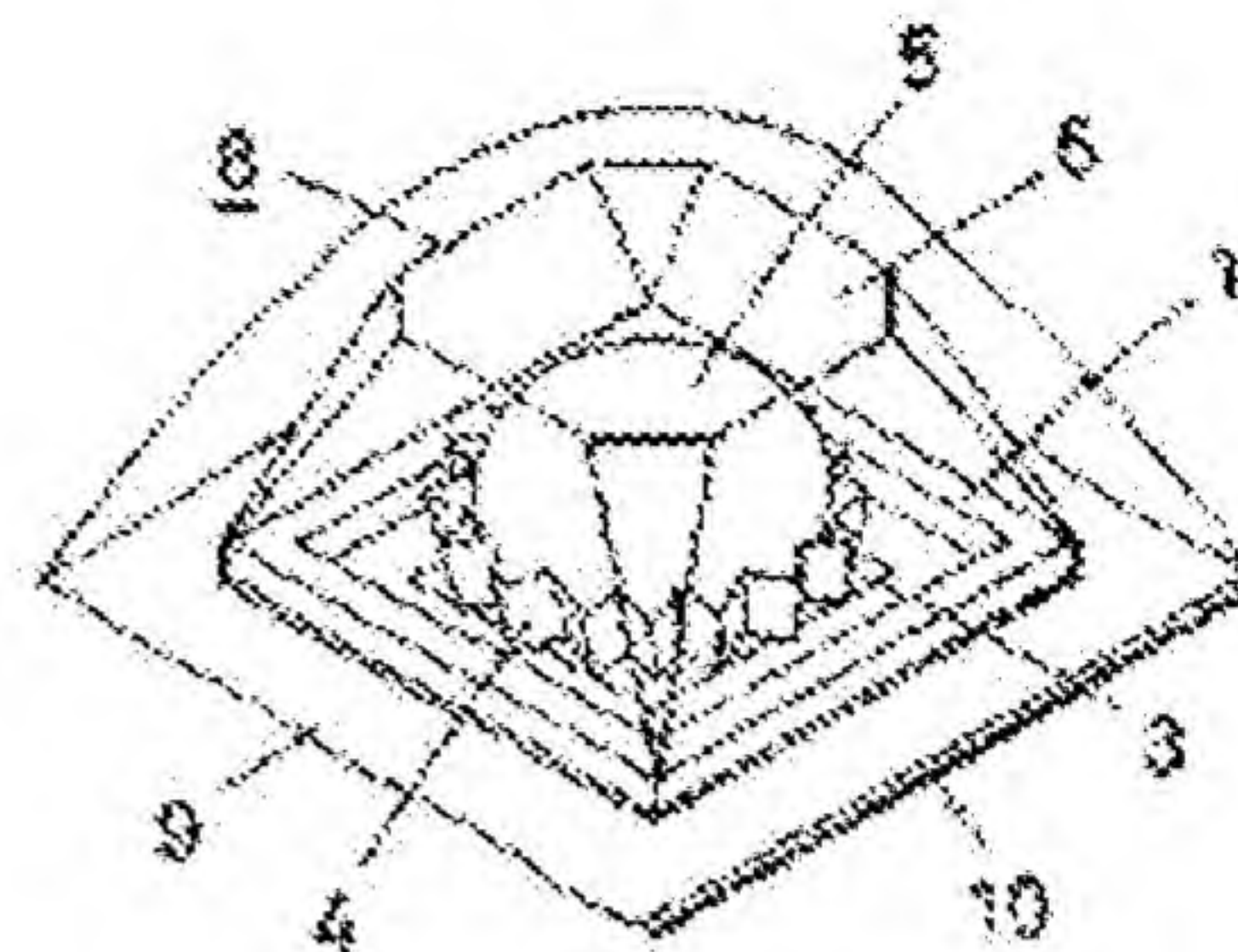
第1図は、本発明方法により包装された菓子の一実施例を示す斜視図、第2図ないし第6図は本発明の包装手順を示した解説図である。

図中、

- |                |             |
|----------------|-------------|
| 1: 紙多板         | 3: 紙製蓋材入り小袋 |
| 4: 被膜シート       | 5: 菓子       |
| 6: 透明カップ体      | 8: グラス      |
| 9: 透明プラスチック製の袋 |             |
| 10: 袋口         |             |

代理人 弁理士 西 孝雄

第 1 図



- |                |             |
|----------------|-------------|
| 1: 紙多板         | 3: 紙製蓋材入り小袋 |
| 4: 被膜シート       | 5: 菓子       |
| 6: 透明カップ体      | 8: グラス      |
| 9: 透明プラスチック製の袋 |             |
| 10: 袋口         |             |

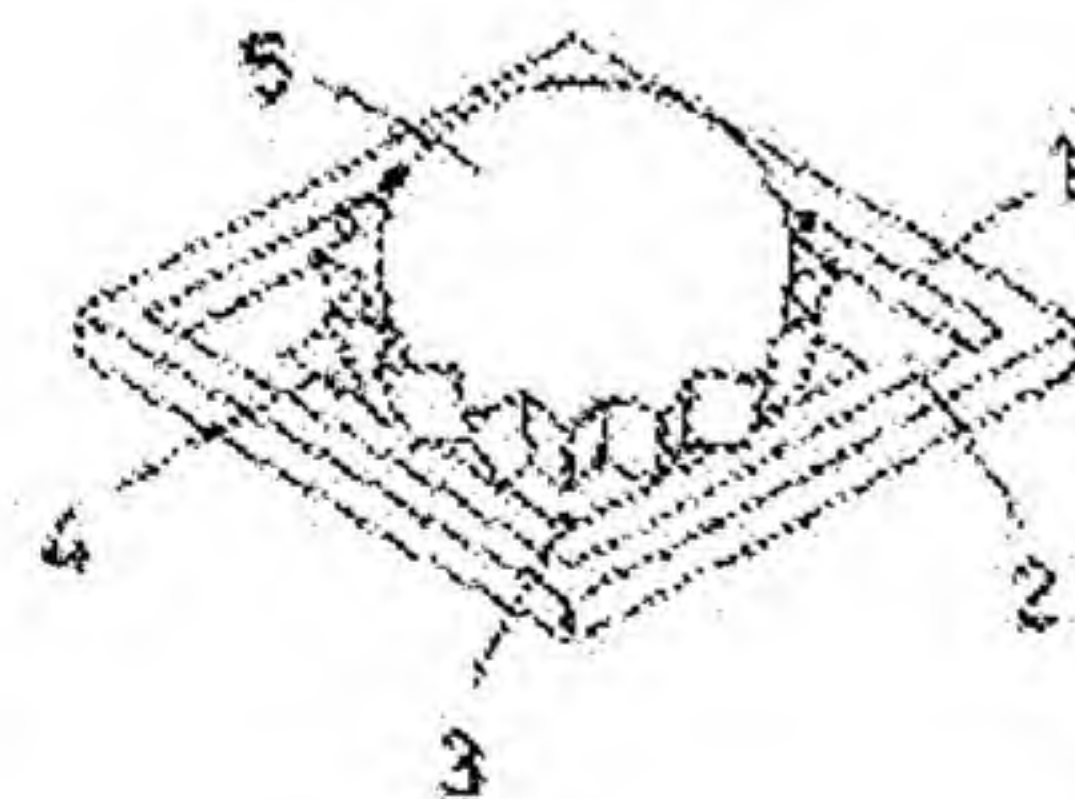
第 2 図



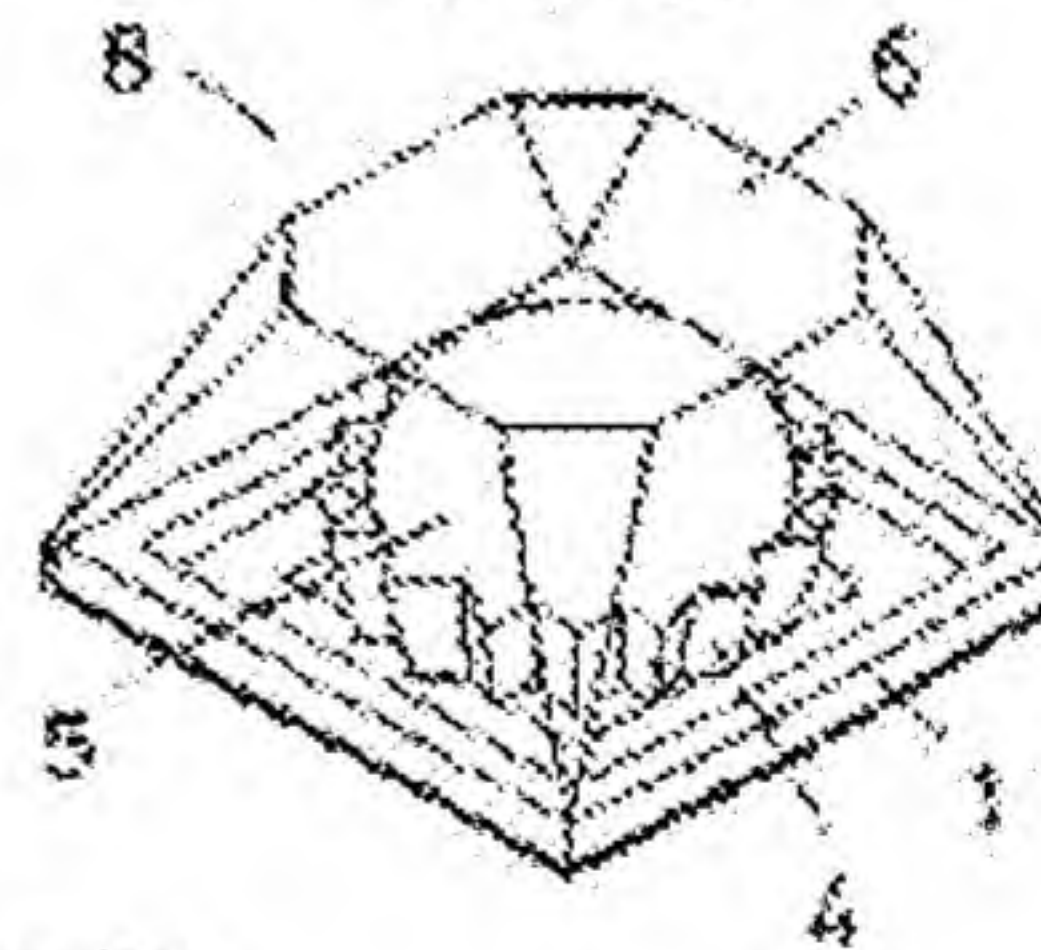
第 3 図



第 4 図



第 5 図



第 6 図

